Série CTI613G

Table de cuisson à induction

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente,
enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

Utilisation de ce manuel

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions et notamment les consignes de sécurité figurant dans la section suivante. Conservez soigneusement ce manuel en vue d'une consultation ultérieure. Remettez-le au propriétaire suivant en cas de vente.

LES SYMBOLES SUIVANTS SONT UTILISÉS DANS CE MODE D'EMPLOI

	Ce symbole indique des remarques importantes concernant la sécurité. **Avertissement** signale des informations ayant trait à votre sécurité personnelle. **Important** signale des informations destinées à vous éviter d'endommager l'appareil.
	Mesures à prendre pour contribuer à la protection de l'environnement.
	Informations utiles et conseils pratiques.

Numérotation des instructions d'utilisation de l'appareil étape par étape.

Ce manuel propose des solutions pour les problèmes que l'utilisateur peut déterminer et résoudre lui-même. Reportez-vous pour cela à la section « Dépannage ».

Consignes de sécurité

⚠ Cet appareil est conforme aux normes techniques et de sécurité en vigueur. En tant que fabricant de ce produit, nous pensons toutefois qu'il est important que vous lisiez attentivement les consignes de sécurité suivantes.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Assurez-vous que cet appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre appareil doit être réparé, veuillez contacter le service d'assistance technique le plus proche. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.
- Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cette mesure vise à éviter tout contact avec les composants électriques, conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :
  - éteignez toutes les zones de cuisson ;
  - débranchez la table de cuisson de l'alimentation ;
  - contactez le service d'assistance technique le plus proche.

⚠ Si la surface est fendue, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

SÉCURITÉ ENFANTS

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.

Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Veillez à toujours tenir l'appareil hors de portée des enfants.

SÉCURITÉ EN COURS D'UTILISATION

- Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide du bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de récipient.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé pour la cuisson et la friture d'aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise murale située à proximité de la table de cuisson. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas entrer en contact avec la surface de cuisson.
- Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).
- Eteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.
- Veillez à ce que les tableaux de commandes restent toujours propres et secs.
- Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson. Un incendie pourrait en résulter.
- N'utilisez pas la table de cuisson pour réchauffer du papier aluminium, des produits enveloppés dans du papier aluminium ou des produits surgelés emballés dans des récipients en aluminium.
- Il existe un risque de brûlure si l'appareil est utilisé de manière imprudente.
- Les câbles des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude de la table de cuisson ou avec des ustensiles chauds.
- N'utilisez pas la table de cuisson pour sécher des vêtements.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables tels que des aérosols et des détergents dans les tiroirs ou les placards situés sous la table de cuisson.

⚠ **Avertissement**: Les utilisateurs équipés de stimulateurs ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 30 cm entre la partie supérieure de leur corps et la zone de cuisson à induction lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin.

SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

- Eteignez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais la table à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un appareil haute pression.
- Respectez les consignes de nettoyage et de sécurité fournies dans ce manuel.

Consignes de traitement des déchets

ÉLIMINATION DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE

L'ensemble du matériel utilisé pour emballer l'appareil est entièrement recyclable. Les éléments en papier et en mousse dure portent la mention appropriée. Veuillez jeter le matériel d'emballage et les appareils usagés en respectant les normes de sécurité et d'environnement en vigueur dans votre pays.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL USAGÉ

⚠ **Avertissement**: Avant de vous débarrasser de votre appareil usagé, veillez à le mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.
Pour cela, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et de retirer la prise mâle.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Renseignez-vous auprès du service de voirie de votre ville ou de votre mairie pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères.

sommaire

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON 7

7 Réglementation et conformité
7 Consignes de sécurité pour l'installateur
8 Raccordement à la prise d'alimentation secteur
9 Installation de l'appareil sur le plan de travail

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 11

11 Zones de cuisson
11 Tableau de commande
12 Composants
12 Chauffage par induction
13 Principales caractéristiques de l'appareil
14 Dispositif d'arrêt de sécurité
14 Témoin de chaleur résiduelle
15 Détection de la température

AVANT DE COMMENCER 15

15 Premier nettoyage

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 16

16 Récipients pour les zones de cuisson à induction
16 Teste d'aptitude à l'emploi
16 Taille des récipients
17 Utilisation d'ustensiles adaptés
17 Utilisation des touches sensitives
18 Mise sous tension de l'appareil
18 Sélectionnez la zone de cuisson et le réglage de la température.
18 Mise hors tension de l'appareil
19 Mise hors tension d'une zone de cuisson
19 Utilisation de la sécurité enfants
20 Minuterie
21 Commande d'augmentation de la puissance
21 Commande Bridge
22 Gestion de la puissance
22 Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 23

23 Table de cuisson
24 Cadre de la table de cuisson (selon modèle)
24 Pour éviter d'endommager votre appareil

GARANTIE ET ASSISTANCE 25

25 Questions fréquentes et dépannage
26 Assistance

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 27

27 Caractéristiques techniques
27 Foyers

Installation de la table de cuisson

⚠ **Important**:
l'installation et le branchement de cet appareil doivent impérativement être effectués par un technicien qualifié.
Veuillez vous conformer à ces instructions. Tout dommage résultant d'une mauvaise installation ne sera pas couvert par la garantie.
Les caractéristiques techniques figurent à la fin de ce manuel.

RÉGLEMENTATION ET CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme aux normes suivantes :

- EN 60335 - 1 et EN 60335 - 2 - 6 relatives à la sécurité des appareils électriques à usages domestiques et similaires ;
- EN 60350 ou DIN 44546 / 44547 / 44548 relatives aux caractéristiques de fonctionnement des cuisinières, tables de cuisson, fours et grils électriques destinés à un usage domestique ;
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 61000 - 3 - 2; et
- EN 61000 - 3 - 3 relatives aux exigences générales propres à la compatibilité électromagnétique (CEM).

CE Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- 2006/95/EC, directive basse tension
- 2004/108/EEC, directive compatibilité électromagnétique

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

- L'installation électrique nécessite un dispositif permettant de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Les dispositifs suivants peuvent être utilisés : disjoncteurs, fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur socle), disjoncteurs différentiels et contacteurs.
- Cet appareil est conforme à la directive EN 60335 - 2 - 6 relative à la protection contre les incendies. Ce type d'appareil peut être adossé à un placard haut ou à un mur.
- N'installez pas de tiroir sous la table de cuisson.
- L'installation doit assurer une protection contre les chocs.
- Les éléments de cuisine dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.
- Afin d'éviter tout risque de moisissure, toutes les zones coupées doivent être enduites d'un mastic protecteur.
- Sur les surfaces carrelées, la zone sur laquelle repose la table doit être complètement jointoyée.
- Sur de la pierre naturelle ou artificielle ou des surfaces céramiques, les ressorts à action rapide doivent être fixés à l'aide d'une résine artificielle ou d'un adhésif à deux composants approprié.
- Assurez-vous que le mélange adhère parfaitement et uniformément au plan de travail. N'utilisez pas de mastic silicone. En cas de réparation, il serait très difficile de déplacer la table de cuisson.
- Pour démonter la table de cuisson, dégagez-la en la soulevant par dessous.
- Une planche doit être installée sous la table de cuisson.
- L'interstice de ventilation entre la surface de travail et l'avant de l'élément situé sous la table ne doit pas être couvert.

RACCORDEMENT À LA PRISE D'ALIMENTATION SECTEUR

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension nominale de l'appareil (tension électrique indiquée sur la plaque signalétique) correspond à la tension d'alimentation du secteur. La plaque signalétique est située sur le revêtement inférieur de la table de cuisson.

⚠ **Coupez l'alimentation avant de brancher les câbles.**

La tension électrique de l'élément chauffant est de CA 230 V~. Cet appareil fonctionne également très bien sur des réseaux électriques de CA 220 V~ ou CA 240 V~.
Le raccordement au réseau de la table de cuisson doit être effectué de manière à prévoir un coupe-circuit sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. (ex. : disjoncteur, disjoncteur différentiel ou fusible).
Pour le branchement à la prise d'alimentation secteur, il convient d'utiliser un câble de type H05RN - F ou d'une capacité supérieure.

	Courant nominal de l'appareil (A)	Section transversale nominale (mm²)
1N~	> 25 et ≤ 32	≥ 2.5
2N~	> 10 et ≤ 16	≥ 1.5

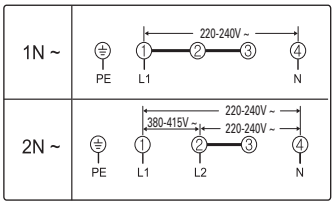
Le branchement doit être effectué conformément au schéma. Les raccordements doivent être effectués en fonction du schéma de branchement approprié.
Le câble de mise à la terre est branché à la borne. Le câble de mise à la terre doit être plus long que les câbles transportant le courant électrique.

⚠ **Les branchements de câbles doivent être conformes aux normes en vigueur et les vis de borne correctement serrées.**

Il convient de fixer le câble de branchement dans le serre-câble de la prise d'alimentation secteur et de fermer la protection en appuyant fermement dessus (pour la verrouiller).
Avant la première mise en marche, retirez les éventuels films protecteurs ou étiquettes de la surface vitrocéramique.

⚠ Une fois la plaque de cuisson raccordée à l'alimentation électrique, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées en les allumant une par une et en les réglant sur la puissance maximale à l'aide d'ustensiles de cuisine appropriés.

Lors de la première mise sous tension de la table de cuisson, tous les témoins lumineux s'allument et la sécurité enfants est activée.

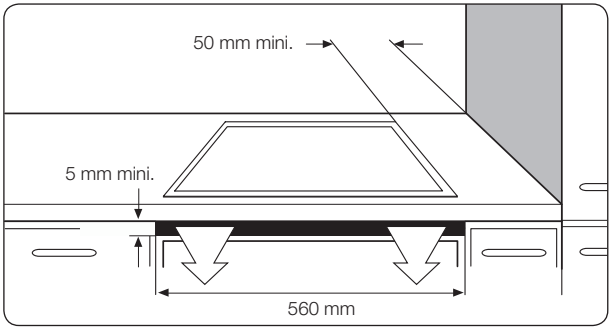


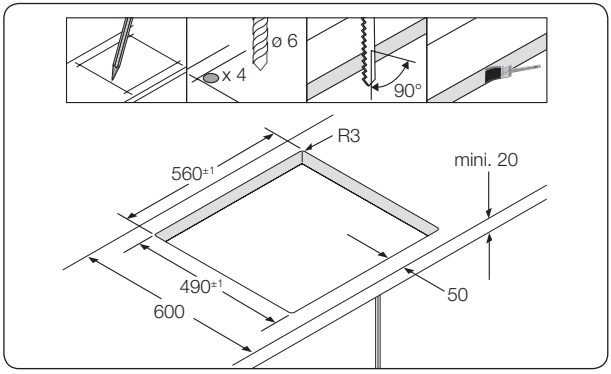
< IN ~ >
L : Marron
N : Bleu
PE : Vert

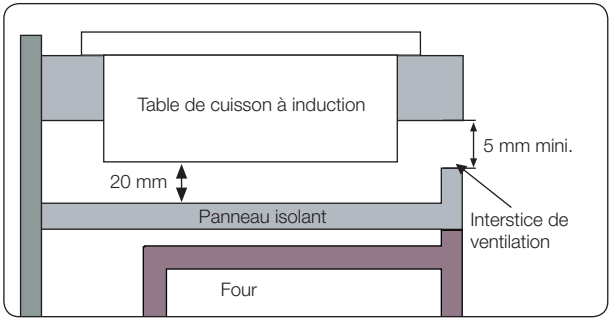
⚠ **Avertissement**: pour éviter d'endommager les composants, vérifiez bien (au niveau de la conformité) l'attribution phase et neutre des branchements de l'habitation et des appareils (cf. schémas de câblage).
Tout dommage résultant d'une mauvaise installation ne sera pas couvert par la garantie.

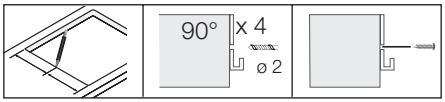
INSTALLATION DE L'APPAREIL SUR LE PLAN DE TRAVAIL

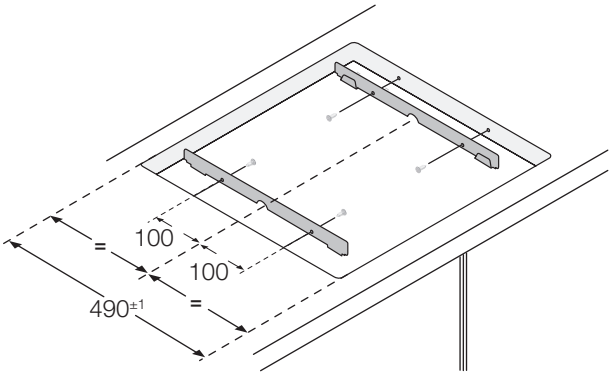
Recopiez le numéro de série inscrit sur la plaque signalétique de l'appareil avant de procéder à l'installation.
Ce numéro vous sera demandé si vous faites appel à un service de dépannage.
Etant donné qu'il figure sur la plaque signalétique située sous l'appareil, vous ne pourrez plus y accéder après l'installation.
Veillez à respecter scrupuleusement les indications relatives aux espaces et distances de sécurité minimums exigés.
Mettez en place les fixations de chaque côté à l'aide des vis fournies avant de monter la table de cuisson sur les fixations.

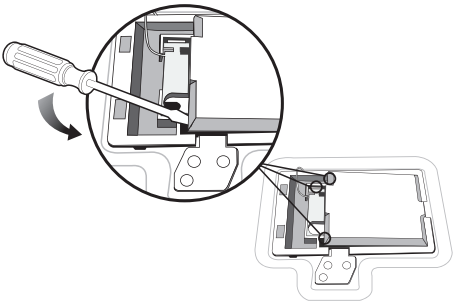


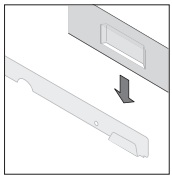


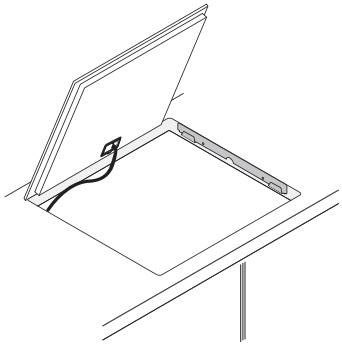


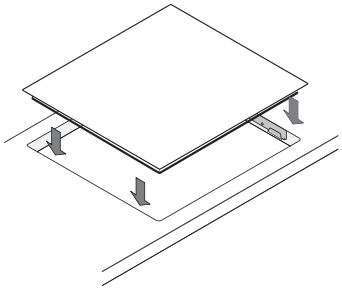

90°
x 4
ø 2


100
100
490±1



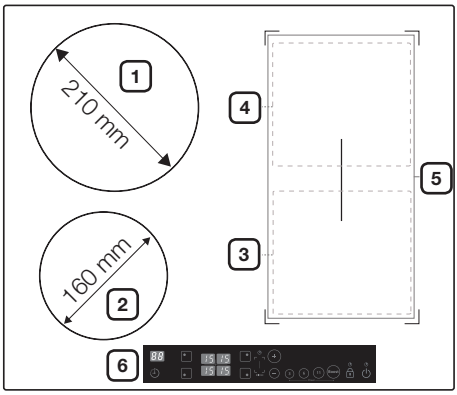






Pièces et caractéristiques

ZONES DE CUISSON



1. Zone de cuisson à induction de 2200 W avec augmentation de la puissance de 3200 W
2. Zone de cuisson à induction de 1400 W avec augmentation de la puissance de 2000 W
3. Zone de cuisson à induction Bridge avant de 1 800 W avec augmentation de la puissance à 2600 W
4. Zone de cuisson à induction Bridge arrière de 1 800 W avec augmentation de la puissance à 2600 W
5. Zone de cuisson à induction Bridge totale de 3 600 W avec augmentation de la puissance à 5200 W
6. Tableau de commande

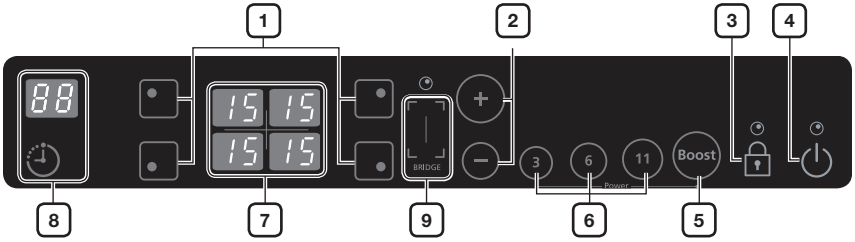


TABLEAU DE COMMANDE

1. Touches de sélection de la zone de cuisson
2. Touches de réglage de la température et touches de réglage de la minuterie
3. Touche sensitive de verrouillage
4. Touche sensitive Activer/Désactiver
5. Touche de sélection de puissance Boost
6. Présélection de puissance
7. Témoins du réglage de la température et de la chaleur résiduelle
8. Témoin de la minuterie et touche sensitive
9. Touche de sélection de la zone Bridge totale

COMPOSANTS

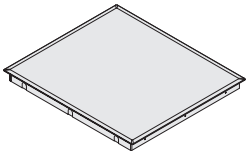
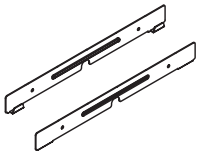
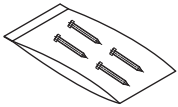


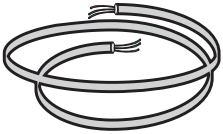
Table de cuisson à induction



Fixations



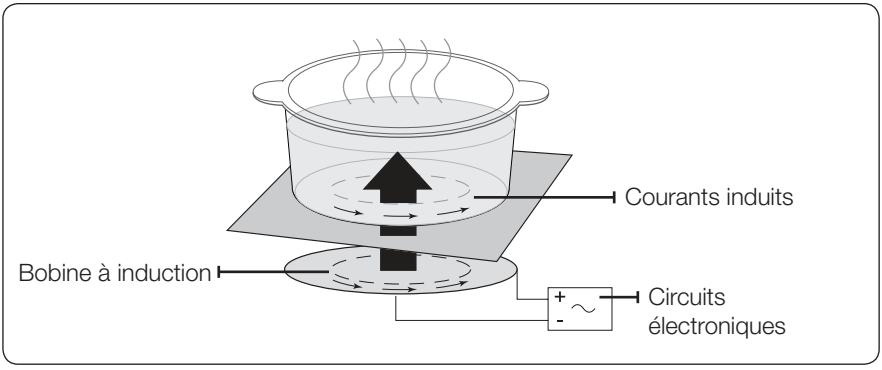
Vis



Câble d'alimentation

CHAUFFAGE PAR INDUCTION

- **Principe du chauffage par induction**: lorsque vous placez vos récipients sur une zone de cuisson et que vous l'allumez, les circuits électroniques de votre table de cuisson à induction produisent des "courants induits" dans le fond des récipients, ce qui augmente instantanément leur température.



- **Vitesse de cuisson et friture plus grande**: étant donné que la casserole est chauffée directement et non la plaque vitrée, l'efficacité est plus grande que dans d'autres systèmes car il n'y a presque pas de perte de chaleur. La plupart de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- **Surface de cuisson en vitrocéramique**: l'appareil est équipé d'une surface de cuisson en vitrocéramique et de quatre zones de cuisson ultra rapides.
- **Touches sensitives**: l'appareil fonctionne à l'aide de touches sensitives.
- **Nettoyage facile**: l'avantage de la vitrocéramique et des touches sensitives est d'offrir une meilleure accessibilité pour le nettoyage. La surface plate et lisse est facile à nettoyer.
- **Touche Activer/Désactiver**: la touche sensitive « Activer/Désactiver » permet d'allumer/éteindre l'appareil. En effleurant cette touche, vous pouvez mettre en marche ou couper l'alimentation.
- **Indicateurs de commande et de fonction**: l'affichage numérique et les témoins lumineux indiquent l'état des réglages et des fonctions activées, ainsi que la présence de chaleur résiduelle sur les différentes zones de cuisson.
- **Dispositif d'arrêt de sécurité**: un dispositif d'arrêt de sécurité permet d'éteindre automatiquement les zones de cuisson après un intervalle de temps déterminé si aucun réglage n'est modifié.
- **Témoin de chaleur résiduelle**: une icône symbolisant la chaleur résiduelle s'affiche si la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter tout risque de brûlure.
- **Présélection de puissance**: vous pouvez choisir la puissance présélectionnée en toute simplicité.

	Réglage de la température '3'
	Réglage de la température '6'
	Réglage de la température '11'

- **Augmentation de la puissance** (Boost) : utilisez cette fonction pour chauffer le contenu de la casserole plus vite qu'à l'aide de la puissance maximale '15'. (L'écran d'affichage indique 'P'.)
- **Touche de sélection de la zone Bridge totale** : cette fonction permet d'étendre la zone de cuisson à toute la partie droite de la table.
- **Détection automatique de récipient**: chaque zone comporte un système de détection automatique de récipient. Ce système est réglé de manière à détecter les casseroles dont le diamètre est légèrement inférieur à celui de la zone de cuisson. Les casseroles doivent toujours être placées au centre de la zone de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles appropriés.
- **Affichages numériques**: les quatre champs d'affichage correspondent aux quatre zones de cuisson.
  Ils affichent les informations suivantes :
  - - appareil allumé ;
  - 1 à 15, P réglages de la température sélectionnés ;
  - H présence de chaleur résiduelle ;
  - L sécurité enfants activée ;
  - SE message d'erreur : la touche sensitive n'a pas été actionnée depuis plus de 10 secondes ;
  - bE message d'erreur : la plaque de cuisson a surchauffé en raison d'un dysfonctionnement (exemple : utilisation avec un récipient vide) ;
  - U message d'erreur : le récipient est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone cuisson.

DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ

Si l'une des zones de cuisson n'a pas été éteinte et que la chaleur n'a pas été réglée après un long intervalle de temps, cette zone s'éteint automatiquement.

Toute présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre H (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage correspondant à la zone de cuisson en question.
Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement après les intervalles de temps suivants :

Réglage de la température	Mise hors tension
1-3	au bout de 6 heures
4-6	au bout de 5 heures
7-9	au bout de 4 heures
10-15	au bout de 1h 30

Si la table de cuisson est surchauffée à cause d'un dysfonctionnement, F E s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

Si récipient est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone cuisson, s'affiche. Après 5 minutes, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

Si une ou plusieurs zones de cuisson venaient à s'éteindre avant la durée indiquée, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Autres motifs pour lesquels une zone peut s'éteindre

Toutes les zones de cuisson s'éteignent immédiatement si un liquide bouillant entre en contact avec le tableau de commande.
Le dispositif d'arrêt automatique est également activé si vous posez un tissu mouillé sur le tableau de commande. Dans les deux cas, l'appareil doit être rallumé à l'aide de la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⏻ d'alimentation principale une fois le liquide essuyé ou le tissu retiré.

TÉMOIN DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsqu'une des zones de cuisson ou toute la table est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre H (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage de la zone de cuisson en question. Même une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que la zone ait complètement refroidi.
Vous pouvez utiliser cette chaleur résiduelle pour conserver au chaud.

⚠ **Important**: le risque de brûlure subsiste tant que le témoin de chaleur résiduelle reste allumé.

⚠ **Important**: si l'appareil est mis hors tension, le symbole H disparaît et les informations relatives à la chaleur résiduelle ne sont plus visibles. Vous risquez néanmoins toujours de vous brûler. Afin d'éviter tout accident, soyez toujours prudent lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson.

DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE

Si pour une quelconque raison la température des zones de cuisson vient à dépasser les niveaux de sécurité, la température de la zone de cuisson se règle automatiquement sur un niveau de puissance inférieur.
Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

Avant de commencer

PREMIER NETTOYAGE

Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant spécialement conçu pour ce type de surface.

⚠ **Important**: n'utilisez jamais de nettoyants corrosifs ou abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface.

Utilisation de la table de cuisson

RÉCIPIENTS POUR LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION

La table de cuisson à induction ne peut être allumée que lorsqu'un récipient à base magnétique est placé sur une zone de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants.

Matière des récipients

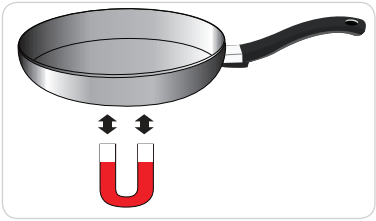
Matière des récipients	Utilisable
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si recommandé par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

Les récipients adaptés à la cuisson par induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.

Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson par induction. Ces bruits ne sont pas un défaut de l'appareil et n'en affectent en aucun cas l'utilisation.

TESTE D'APTITUDE À L'EMPLOI

Un récipient est adapté à la cuisson à induction si un aimant est attiré par le fond du récipient.



TAILLE DES RÉCIPIENTS

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson.

Diamètre des zones de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
210 mm	180 mm
160 mm	100 mm
Bridge avant ou arrière	145 mm
Bridge totale	180 mm, zone de cuisson ovale, poissonnière

UTILISATION D'USTENSILES ADAPTÉS

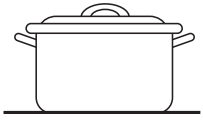
Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats.

- On reconnaît une bonne casserole à son fond. Celui-ci doit être épais et plat.
- Vérifiez le diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles ou poêles. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord du récipient.
- N'utilisez pas de casseroles dont le fond est endommagé (ex. : rugueux, ébarbures). Des rayures peuvent apparaître si vous faites glisser ces casseroles sur la surface de la table.
- A froid, les fonds des casseroles sont en général légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous utilisez des récipients de cuisson spéciaux (ex. : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

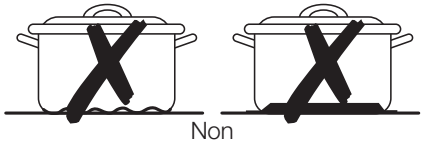
Conseils pour économiser de l'énergie

Vous pouvez très facilement réaliser des économies d'énergie non négligeables en observant les points suivants :

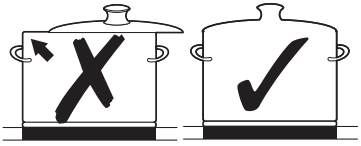
- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Des zones de cuisson et des fonds de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Recouvrez si possible les casseroles et poêles d'un couvercle.
- Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour conserver au chaud.



Oui



Non



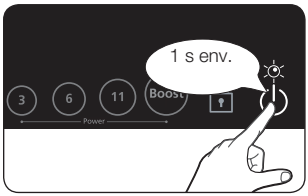
UTILISATION DES TOUCHES SENSITIVES

Si vous souhaitez utiliser les touches sensitives, appuyez du bout de votre doigt sur la touche souhaitée jusqu'à ce que le témoin correspondant s'allume/s'éteigne ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'active.
Assurez-vous de n'appuyer que sur une seule touche du panneau lorsque vous utilisez l'appareil. Si vous appuyez du plat de votre doigt sur le panneau, vous risquez d'activer également la touche adjacente.

MISE SOUS TENSION DE L'APPAREIL

1. Appuyez sur la touche de **verrouillage** pendant environ 3 secondes.

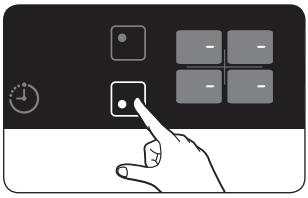
2. L'appareil est allumé à l'aide de la touche sensitive **Activer/Désactiver** .
   Appuyez sur la touche sensitive **Activer/Désactiver** . pendant 1 seconde.
   L'affichage numérique indique .



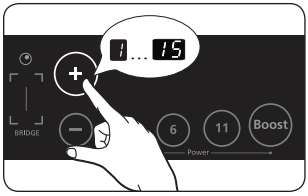
Une fois la table allumée à l'aide de la touche **Activer/Désactiver** , vous avez 10 secondes pour sélectionner une puissance ; sans quoi, pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement.

SÉLECTIONNEZ LA ZONE DE CUISSON ET LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE.

1. Pour sélectionner la zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson souhaitée.



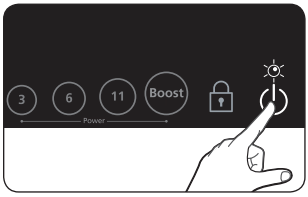
2. Pour régler la puissance (à) pour la cuisson, appuyez sur les **Touches de sélection de la température** (ou).



Pour un réglage plus rapide, appuyez sur les **Touches de sélection de la température** (ou) jusqu'à ce que le valeur souhaitée soit atteinte. Si vous appuyez sur plusieurs touches pendant plus de 10 secondes, le message apparaît sur l'affichage du réglage de la puissance. Appuyez sur la touche **Activer/Désactiver** pour réinitialiser.

MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL

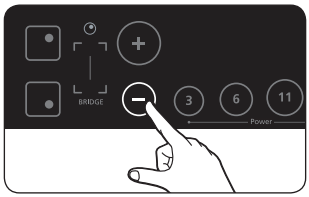
Vous pouvez mettre l'appareil entièrement hors tension en appuyant sur la touche **Activer/Désactiver** .
Appuyez sur la touche **Activer / Désactiver** .



Après avoir mis l'une des zones de cuisson ou toute la surface hors tension, la présence de chaleur résiduelle au niveau de la/des zone(s) concernée(s) est signalée par un affichage numérique sous la forme d'un H (pour « hot » (chaud)).

MISE HORS TENSION D'UNE ZONE DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, ramenez la puissance à - a l'aide de la **touche** sensitive ⊖ du tableau de commande.



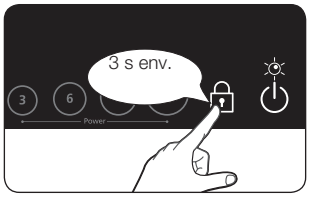
Pour éteindre plus rapidement, appuyez deux fois sur la touche correspondant à la zone de cuisson.

UTILISATION DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

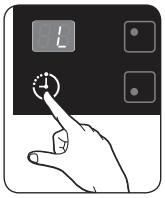
La sécurité enfants permet d'éviter une mise sous tension accidentelle de la table de cuisson et donc l'activation de la surface de cuisson.
Vous pouvez également verrouiller le tableau de commande (à l'exception de la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⏻ afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages, par exemple en essuyant le plan de cuisson.

Activation/désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche sensitive de **verrouillage** 🔒.
Un signal sonore de confirmation retentit.



2. Appuyez sur n'importe **quelle touche** de commande.
Le symbole L s'affiche, indiquant que la sécurité enfants est activée.



3. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez sur la touche de **déverrouillage** 🔓 à nouveau pendant 3 secondes.
Un signal sonore de confirmation retentit.

MINUTERIE

Il existe deux façons d'utiliser la minuterie :

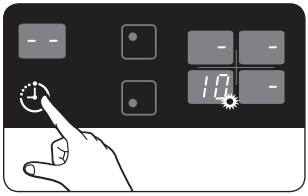
Utiliser la minuterie comme dispositif d'arrêt de sécurité :
Si une durée spécifique est associée à une zone de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement une fois la durée écoulée. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour plusieurs zones de cuisson.

Utilisation de la minuterie :
L'utilisation de la minuterie est impossible lorsqu'une zone de cuisson est allumée.

Réglage du dispositif d'arrêt de sécurité

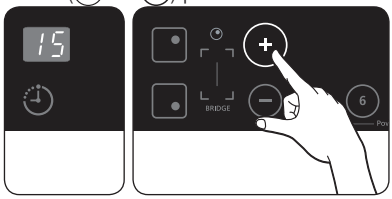
La/Les zone(s) de cuisson pour lesquelles vous souhaitez activer le dispositif d'arrêt de sécurité doivent être allumées.

1. A l'aide de la touche sensitive de la **minuterie** , sélectionnez la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la duree d'arrêt de sécurité.
Une fois que vous avez sélectionné la première zone de cuisson active, appuyez sur la touche sensitive de la minuterie et le témoin correspondant se met à clignoter lentement.
Par exemple, le témoin avant gauche correspond à la zone de cuisson avant gauche. -- apparaît sur l'affichage de la minuterie.



Appuyez à nouveau sur la touche sensitive de la **minuterie** pour sélectionner la zone de cuisson active suivante.

2. Utilisez les touches de **réglage de la minuterie** (+ ou −) pour sélectionner la durée souhaitée (ex. : 15 minutes).
La zone de cuisson s'éteindra automatiquement une fois cette durée écoulée.
Le dispositif d'arrêt de sécurité est à présent activé.



Si vous souhaitez afficher la durée restante pour l'une des zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive de la **minuterie** .
Le témoin de la touche correspondante commence alors à clignoter lentement.
Vous pouvez réinitialiser les réglages à l'aide des touches de **réglage de la minuterie** (+ ou −). Une fois la durée spécifiée écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement ; un signal sonore de confirmation retentit et le témoin de la minuterie s'affiche.

Pour effectuer vos réglages plus rapidement, appuyez sur les touches de **réglage de la minuterie** + ou − jusqu'à ce que vous ayez atteint la valeur souhaitée.
Si vous appuyez en premier sur la **touche** −, le réglage de la minuterie démarre à 99 minutes. Si vous appuyez en premier sur la **touche** +, la minuterie démarre à 1 minute.

Minuterie

Pour pouvoir utiliser la fonction, vous devez allumer l'appareil et éteindre toutes les zones de cuisson.

1. Appuyez sur la touche sensitive de la **minuterie** .
   -- apparaît sur l'affichage de la minuterie.

2. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches de **réglage de la minuterie** (+ ou −). La fonction de cuisson est alors activée et le temps restant s'affiche sur l'affichage de la minuterie.

   Pour régler la durée restante, appuyez sur la touche sensitive de la **minuterie** et modifiez les réglages à l'aide des touches de **réglage de la minuterie** (+ ou −).

COMMANDE D'AUGMENTATION DE LA PUISSANCE

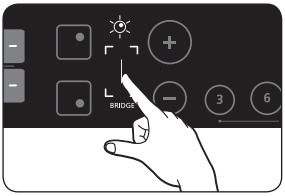
La fonction d'augmentation de la puissance (Boost) permet d'augmenter la puissance de chacune des zones de cuisson. (exemple : porter à ébullition un grand volume d'eau)
La fonction d'augmentation de la puissance peut être activée pendant une durée maximale de 10 minutes pour chacune des zones de cuisson.
Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance 15.

Dans certaines circonstances, la fonction d'augmentation de la puissance peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

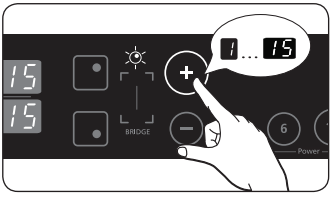
COMMANDE BRIDGE

La fonction Bridge permet d'activer la partie droite de la table de cuisson afin que l'utilisateur puisse utiliser des plats de grande taille (exemple : plats ovales, poissonnière)

1. Appuyez sur la touche sensitive de la zone Bridge totale.



2. Appuyez sur l'une des touches de sélection permettant de régler la puissance (+ ou −) L'écran d'affichage de la puissance de la partie droite de la table (avant, arrière) est automatiquement mis à jour.



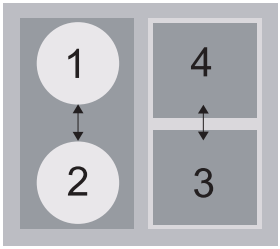
GESTION DE LA PUISSANCE

Chaque zone de cuisson dispose d'une puissance maximale qui lui est propre.
Si le niveau de puissance est dépassé lors de l'activation de la fonction d'augmentation de la puissance, le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement la température de la zone de cuisson appariée.

- Côté gauche : les zones de cuisson 1 et 2 sont appariées
- Côté droit : les zones de cuisson 3 et 4 sont appariées

Le témoin de cette zone de cuisson passe de la température réglée à la température maximale possible.

- Exemple :



Dernier réglage de température de la zone de cuisson (N° 3)	Réglage de température de la zone appariée (N° 4)	
	réglage de température d'origine	modification automatique réglage de température
Augmentation de la puissance	niveau 15	niveau 13

Si la tension d'alimentation est inférieure à CA 220 V~, le dispositif de gestion de la puissance peut être activé lorsque le réglage de la température correspond à 15.

Lorsque vous activez la zone Bridge totale, la puissance de la partie gauche de la table diminue automatiquement (n°1 et n°2).

Si toute la partie gauche (n°1 et n°2) de la table de cuisson est utilisée, la puissance maximale de la zone Bridge totale est 15.

Pour augmenter la puissance (Boost) de la zone Bridge totale, éteignez l'une des zones de cuisson de la partie gauche de la table.

SUGGESTION DE RÉGLAGES POUR LA CUISSON D'ALIMENTS SPÉCIFIQUES

Les chiffres répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Les suggestions de réglages pour les différents modes de cuisson présentés reposent sur plusieurs variables, parmi lesquelles la qualité des plats à cuisson ainsi que la nature et la quantité des aliments.

Puissance	Mode de cuisson	Exemple de plats
14-15	Réchauffer Faire sauter Faire frire	Faire bouillir de grandes quantités de liquide, faire cuire des pâtes, saisir la viande, (goulache, viande à braiser)
10-13	Cuisson haute température Faire frire	Bifteck, pommes de terre rissolées, crêpes
8-9	Faire frire	Escalope, côtelettes, foie, poisson, rissole, œufs sur le plat
6-7	Porter à ébullition	Faire bouillir des pommes de terre ou des légumes dans 1,5 l de liquide
3-5	Cuire à l'étuvée Mijoter Porter à ébullition	Cuire à l'étuvée ou faire mijoter de petites quantités de légumes, cuire du riz et des laitages
1-2	Faire fondre	Faire fondre du beurre ou du chocolat, dissoudre de la gélatine

Remarque

- Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif.
- Les réglages devront être adaptés en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.

Nettoyage et entretien

TABLE DE CUISSON

⚠ **Important**: n'appliquez aucun produit de nettoyage sur la surface en vitrocéramique lorsque celle-ci est chaude. Rincez la table à l'eau claire après le nettoyage car les produits peuvent avoir un effet corrosif s'ils sont chauffés. N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif (ex. : décapants pour grils ou fours, éponges ou poudre à récurer).

Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse légèrement avant de la nettoyer afin que les éventuelles projections de produits nettoyants ne brûlent pas sur la table. S'il y a lieu, retirez les traces de saleté incrustée, d'eau, de graisse ainsi que celles laissées par les ustensiles métalliques à l'aide d'un produit de nettoyage spécialement conçu pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable (disponible dans le commerce).

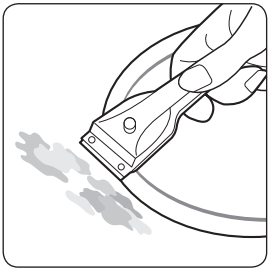
Salissures légères

1. Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide.
2. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon propre. Il ne doit rester aucune trace de détergent sur la surface.
3. Nettoyez la table de cuisson dans son intégralité une fois par semaine à l'aide d'un produit spécialement conçu pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable (disponible dans le commerce).
4. Rincez la surface en vitrocéramique à l'eau claire (attention aux quantités) et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec qui ne peluche pas.

Salissures tenaces

1. Utilisez un grattoir pour surfaces en verre afin de retirer les traces laissées par les aliments en cours de cuisson ou les taches incrustées.
2. Inclinez légèrement le grattoir au-dessus de la surface en vitrocéramique.
3. Retirez les salissures en frottant la lame contre la surface de la plaque.

Les grattoirs pour surfaces en verre et les nettoyants pour vitrocéramique sont disponibles auprès de détaillants spécialisés.



Salissures spécifiques

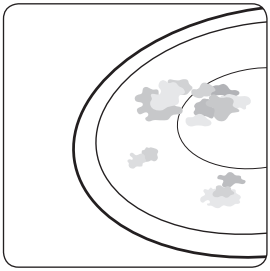
1. Enlevez immédiatement les traces de sucre brûlé, de plastique fondu, d'aluminium ou de tout autre produit à l'aide du grattoir lorsqu'elles sont encore chaudes.

⚠ **Important**: faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous utilisez le grattoir sur une surface de cuisson chaude.

2. Nettoyez le table de cuisson comme à votre habitude une fois celle-ci refroidie.

   Si vous laissez refroidir une zone de cuisson sur laquelle un produit a fondu, faites-la chauffer à nouveau avant de la nettoyer.

Les rayures ou taches sombres causées par exemple par les bords rugueux d'une casserole ne peuvent pas être enlevées. Ces taches n'entravent cependant pas le fonctionnement normal de la table.



CADRE DE LA TABLE DE CUISSON (SELON MODÈLE)

⚠ **Important**: n'utilisez jamais de vinaigre, jus de citron ou détartrant pour nettoyer le cadre de la table de cuisson. Des taches sombres risqueraient d'apparaître.

1. Nettoyez le cadre à l'aide d'un chiffon humide.
2. Humidifiez légèrement les taches ayant séché à l'aide d'un chiffon humide. Essuyez et séchez.

POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER VOTRE APPAREIL

- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou pour y entreposer des objets.
- N'allumez pas la table de cuisson si aucune casserole n'y est posée ou si la casserole est vide.
- La vitrocéramique est très solide et résistante aux aux écarts de température. Elle n'est cependant pas incassable.
  Elle peut être endommagée lorsqu'un objet particulièrement pointu ou lourd tombe sur la surface de cuisson.
- Ne placez pas de casseroles sur le cadre de la table de cuisson. Vous risqueriez de rayer ou d'endommager la finition.
- Evitez de répandre des liquides acides (ex. : vinaigre, jus de citron ou produits détartrants) sur le cadre de la table de cuisson. Des taches sombres pourraient se former.
- Si du sucre ou une préparation à base de sucre entre en contact avec une zone de cuisson chaude, nettoyez immédiatement la table à l'aide d'un grattoir de cuisine tant que celle-ci est encore chaude. Si vous la laissez refroidir, vous risquez d'endommager la surface en la nettoyant.
- Ne laissez pas d'objets ou produits susceptibles de fondre (ex. : plastique, papier aluminium ou papier sulfurisé) entrer en contact avec la surface en vitrocéramique. Si un produit de cette nature fond sur la table de cuisson, retirez-le immédiatement à l'aide d'un grattoir.

Garantie et assistance

QUESTIONS FRÉQUENTES ET DÉPANNAGE

Une mauvaise utilisation peut entraîner de légers dysfonctionnements. Pour y remédier, suivez les instructions ci-dessous. Ne tentez pas de réparer vous-même la table si les instructions suivantes s'avèrent inopérantes.

⚠ **Avertissement**: les réparations doivent impérativement être effectuées uniquement par un technicien qualifié. Des réparations non conformes peuvent faire courir de graves dangers à l'utilisateur. Si votre appareil nécessite des réparations, prenez contact avec le service après-vente.

Que dois-je faire si les zones de cuisson ne fonctionnent pas ?

Effectuez les vérifications suivantes :

- Les fusibles de l'installation électrique (boîte à fusibles) sont-ils intacts ? Si les fusibles sautent de manière répétée, contactez un électricien agréé.
- L'appareil est-il mis sous tension ?
- Les témoins du tableau de commande sont allumés.
- La zone de cuisson est allumée.
- Les zones de cuisson sont réglées sur la température souhaitée.

Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?

Effectuez les vérifications suivantes :

- Un intervalle de temps supérieur à 10 secondes s'est-il écoulé entre le moment où vous avez appuyé sur le bouton « Activer/désactiver » et le moment où la zone de cuisson souhaitée s'est allumée (reportez-vous à la section « Mise sous tension de l'appareil ») ?
- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.

Que dois-je faire si tous les témoins, hormis le témoin H de chaleur résiduelle, s'éteignent soudainement ?

Ce problème peut survenir si :

- La touche sensitive « Activer /désactiver » a été actionnée accidentellement.
- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.

Que dois-je faire si, une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin indiquant la présence de chaleur résiduelle ne s'allume pas ?

Effectuez la vérification suivante :

- La zone de cuisson n'a-t-elle pas eu le temps de chauffer car elle a été allumée pendant un intervalle de temps trop court ? Si la zone de cuisson est chaude, prenez contact avec le service après-vente.

Que dois-je faire si la zone de cuisson ne s'allume pas ou ne s'éteint pas ?

Cela peut être la conséquence de l'une des situations suivantes :

- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.
- La sécurité enfants est activée.

Que dois-je faire si le témoin 5E est allumé ?

Ce problème peut survenir si :

- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide. Appuyez sur la touche sensitive « Activer/désactiver » pour réinitialiser les réglages.

Que dois-je faire si le témoin HE est allumé ?

Ce problème peut survenir si :

- La table de cuisson surchauffe à cause d'un dysfonctionnement.
- Après le refroidissement de la table de cuisson, appuyez sur la touche sensitive « Activer/désactiver » pour réinitialiser les réglages.

Que dois-je faire si le témoin U est allumé ?

Ce problème peut survenir si :

- Le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone cuisson.
- Si vous utilisez des récipients adaptés, le message affiché disparaît automatiquement.

Si vous demandez l'assistance d'un technicien qualifié suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, l'intervention pourra vous être facturée même si le problème survient pendant la période de garantie.

ASSISTANCE

Avant de faire appel au service d'assistance ou au service après-vente, veuillez vous reporter à la section « Dépannage ».
Si le problème persiste, suivez les instructions figurant ci-dessous.

S'agit-il d'un défaut technique ?

Si tel est le cas, contactez votre service après-vente.
Regroupez toujours toutes les informations nécessaires avant de passer votre appel. Cela permettra de déterminer plus facilement la nature du problème et de décider si une visite du technicien qualifié est nécessaire.
Veuillez noter les informations suivantes :

- Quelle est la nature du problème ?
- A quel moment le problème survient-il ?

Avant de passer votre appel, notez le modèle et le numéro de série de l'appareil. Ces informations figurent sur la plaque signalétique sous la forme suivante :

- Description du modèle
- Code S / N (10 chiffres)

Nous vous recommandons de noter ces informations à cet emplacement afin de les retrouver facilement.

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Dans quels cas des frais d'assistance vous sont facturés, même pendant la période de garantie ?

- Si vous auriez pu remédier vous-même au problème en vous reportant à la section « Dépannage ».
- Si le technicien qualifié est obligé de se déplacer plusieurs fois car vous ne lui avez pas fourni les informations nécessaires avant sa visite, par exemple pour rapporter des pièces. Préparez votre appel en suivant les instructions ci-dessus afin d'éviter de devoir supporter les frais de ces déplacements.

Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de l'appareil	Largeur	575 mm
	Profondeur	505 mm
	Hauteur	62 mm
Dimensions extérieures du plan de travail	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
	Rayon d'angle	3 mm
Tension électrique		220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance de sortie maximale		7,2 kW
Poids	Net	12 kg
	Brut	14,5 kg

FOYERS

Emplacement	Diamètre	Puissance
Avant gauche	160 mm	1400 W / Boost 2000 W
Arrière gauche	210 mm	2200 W / Boost 3200 W
Bridge avant	-	1800 W / Augmentation à 2600 W
Bridge arrière	-	1800 W / Augmentation à 2600 W
Bridge totale	-	3600 W / Augmentation à 5200 W

Français

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

ELECTRONICS

Samsung Service Consommateurs
66 rue des Vanesses
BP 50116 - Villepinte
95950 ROISSY cedex
France

Pour toute information ou tout renseignement complémentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :

01 48 63 00 00

coût d'un appel non surtaxé

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.com/fr

Code n° : DG68-00192A-01